

## به نام خدا

نمونه سوالات آزمون فنی حرفه ای آشپزی درجه 2

نکته: جواب سوالات تستی پررنگ تر از باقی کلمات مشخص شده.

1- اولین و اساسی ترین نکته در پختن یک پلوی خوب چیست؟

الف: در خیس کردن      ب: در انتخاب نوع برنج مرغوب      ج: در پختن آن      د: در نگهداری آن

2- فرق بین چلو و پلو با کته در چیست؟

الف: چلو سفید است ولی کته زرد      ب: چلو و پلو روغن دارد ولی کته بدون روغن است

ج: چلو و پلو را آبکش می کنیم ولی کته آبکش نمی کنیم      د: پلو و چلو مخلوط با مواد دیگر است ولی کته را با چیزی

مخلوط نمی کنیم

3- برای خیس کردن برنج از چه نوع نمکی استفاده می کنیم؟

الف: نمک آشپزخانه      ب: نمک دریا      ج: نمک سنگی      د: فرقی نمی کند

4- چاشنی خورش کرفس چیست؟

الف: آبلیمو، سرکه      ب: شکر، آبلیمو      ج: لیمو عمانی، آبغوره      د: فرقی نمی کند

5- گوشت انتخابی برای خورش ها چیست؟

الف: گوشت گوسفند      ب: گوشت گوساله نر      ج: مرغ      د: همه موارد

6- پزشکان مصرف ماهی را چند بار در هفته توصیه می کنند؟

الف: هفته ای دو تا سه بار      ب: هر دو هفته یکبار      ج: هر سه هفته یکبار      د: هفته ای یکبار

7- کدام مواد در تهیه گراتن ها مصرف می شود؟

الف: سس قارچ و پنیر      ب: سس سفید و پنیر گرویر      ج: شیر و پنیر گودا      د: سس سفید و پنیرلیقوان

8- گوشت های مصرفی به چند نوع تقسیم می شوند؟

الف: سه نوع      ب: چهار نوع      ج: دو نوع      د: پنج نوع

9- ادویه مخصوص لازانیا چیست؟

الف: پوره ها      ب: پودر ارگانو      ج: پودر پاپریکا      د: پودر کاری

10- برای پخت اسپاگتی از چه سسی می توان استفاده کرد؟

الف: سس بارنز      ب: سس سفید      ج: سویا سس      د: سس کچاپ



11- در تهیه نان درجه آب چه اندازه می باشد؟

الف: کمی ولرم باشد      ب: آب جوش باشد      ج: آب سرد باشد      د: آب 40 درجه باشد

12- سالاد کلمه ی ..... است.

الف: فرانسوی      ب: ایرانی      ج: ایتالیایی      د: برزیلی

13- برای نگه داری حبوبات بهتر است از چه نوع ظرفی استفاده کنیم؟

الف: از ظرف های در باز      ب: از ظرف های فلزی      ج: از ظرف های سفالی      د: از ظرف های شیشه ای و در بسته

14- در موقع پخت سبزیجات در قابلمه را ..... می گذاریم و نمک آن را در ..... می ریزیم.

الف: باز - اول      ب: باز- آخر      ج: بسته- اول      د: بسته - آخر

15- برای استیک و کباب از چه قسمتی از گوشت استفاده می کنیم؟

الف: فیله و راسته      ب: قلوه گاه      ج: مغز ران      د: ماهیچه

16- در جنوب کشور چه نوع غذایی بیشتر استفاده می شود؟

الف: تند و تیز      ب: شیرین      ج: ملس      د: شور

17- در پخت جو برای آش آن را از قبل ..... میکنیم.

الف: تفت می دهیم      ب: با شیر مخلوط میکنیم      ج: پوره میکنیم      د: خیس می کنیم

18- در استفاده ا گوشت سفید برای خورش نمک آن را ..... اضافه می کنیم.

الف: اول      ب: آخر      ج: اواسط      د: فرقی نمی کند

19- در پخت سس ها حرارت باید ..... باشد.

الف: ملایم      ب: متوسط      ج: زیاد      د: فرقی نمی کند

20- اردورهای ایرانی کدامند؟

الف: پنیر و سبزی و گردو      ب: ماست و خیار      ج: زیتون پرورده      د: همه موارد صحیح است